



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 18/05/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	GEROOKTE KALKOENSAX 1/2 MA 1,2KG*12/E18
Code article (original)	13293
Description statutaire	Viande de dinde fumée, fermentée et salée.
EAN code	5410916049256
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Emma Gheysens	
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Viande de dinde fumée, fermentée et salée.		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	1.175 kg		
Unités / pack	1	poids / unité	1.175
Packs / box	12	poids / boîte	14.1
Boxes / Palette	28	poids / palette	394.8
Température de conservation	4 °C		
Durée de conservation	70 jours		
Guide d'utilisation	0		
Traçabilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type			pièce
	Dimensions	Hauteur	60 mm	
		Largeur	110 mm	
		Longuer	180 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	241 mm	
		Largeur	400 mm	
		Longuer	600 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 18/05/2020
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type	
	Dimensions	Hauteur
		Largeur
		Longueur
		Calibre
	Tares	Plastiques
		Papier
		Métaux
Autres		

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	336
	Poids net	394.8 kg
	Poids brut	476.84 kg
	Hauteur	1837 mm
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de dinde	99	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Epice		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Protéine de Lait		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	+	
a. Lait	+	
b. Dérivats de lait	+	
c. Lactose	+	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	Parties musculaires visibles, rouge foncé.
Odeur	Odeur typique de viande de dinde salé et fumé.
Texture	Structure fibreuse.
Goût	Goût typique de dinde salé et fumé.
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	454
Energie	kcal	107
Matières grasses	g	0.6
- dont acides gras saturés	g	0.2
Glucides	g	0.4
- dont sucres	g	0.4
Protéines	g	25
Sel (ClNa)	g	4.0
pH		5.2
aw		0.95

8- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 21/10/2019
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	GEROOKTE KALKOENSAX 1/2 MA 1,2KG*12/E18
Artikel code	13293
Beschrijvende benaming	Gerookt, gefermenteerd en gezouten kalkoenvlees.
EAN code	5410916049256
EEG code	B280

1a – PRODUCTIE SITE1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ten	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookt, gefermenteerd en gezouten kalkoenvlees.		
Verpakkingstype	vacuüm		
Netto gewicht	1.175 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	1.175
Packs / box	12	gewicht / doos	14.1
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	394.8
Bewaar condities	4 °C		
Houdbaarheidsdatum	70 dagen		
Gebbruiksaanwijzing	0		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type			piece
	Dimensies	Hoogte	60 mm	
		Breedte	110 mm	
		Lengte	180 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type			
	Dimensies	Hoogte	241 mm	
		Breedte	400 mm	
		Lengte	600 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

21/10/2019
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	
		Breedte	
		Lengte	
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
Andere			

Pallet	Type		pallet
	Cases / Layer		4
	Layers / Pallet		7
	Cases / Pallet		28
	Units / Pallet		336
	Netto gewicht		394.8 kg
	Bruto gewicht		476.84 kg
	Hoogte		1837 mm
	Lengte		1200 mm
	Breedte		800 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT <i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i>	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
kalkoenvlees	99	Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
MELKeiwit		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
rook		Nee	Nee	Nee	



5- ALLERGENEN AANWEZIGHEID

Aanwezig	+
Afwezig	-

Carry over	?
Ongekend	0

ALLERGENEN (*)	Aanwezigheid	Afkomst van het allergeen - ingrediënt
1. Granen met gluten en afgeleiden	-	
a. Tarwe	-	
b. Rogge	-	
c. Gerst	-	
d. Haver	-	
e. Boekweit	-	
f. Kamut	-	
g. Gehybridiseerde stammen van bovenstaande	-	
2. Schaaldieren en producten hiervan	-	
3. Eieren en producten hiervan	-	
4. Vis en producten van vis	-	
5. Pindanoten en producten van pindanoten	-	
6. Soja bonen en producten hiervan	-	
7. Melk en producten hiervan	+	
a. Melk	+	
b. Melk derivaten	+	
c. Lactose	+	
8. Noten en producten hiervan	-	
a. Amandel (<i>Amygdalus communis</i> L.)	-	
b. Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-	
c. Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-	
d. Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	
e. Pecannoot (<i>Carya illinoensis</i>)	-	
f. Brasiliaanse noot (<i>Bertholletia excels</i>)	-	
g. Pistache noot (<i>Pistacia vera</i>)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (<i>Macadamia Ternifolia</i>)	-	
9. Selderij en producten hiervan	-	
10. Mosterd en producten hiervan	-	
11. Sesam zaden en producten hiervan	-	
12. Sulfieten, zwaveldioxide en concentraties van meer dan 10mg/Kg of mg/l uitgedrukt als SO ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	

(*) Dit allergenen statement moet ook de risico's van cross-contaminatie vermelden.

(**) Volgens de wetgeving 1169/2011 Artikel 9: De volgende vermelding is verplicht: c) Elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II (zie wetgeving of tabel hierboven) of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm.



6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	Visuele spierdelen zichtbaar, donkerrood.
Geur	Typische geur van gezouten en gerookt kalkoenvlees.
Textuur	Vezelige structuur.
Smaak	Typische smaak van gezouten en gerookt kalkoenvlees.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	454
Energie	kcal	107
Totaal vet	g	0.6
- waarvan verzadigd vet	g	0.2
Koolhydraten	g	0.4
- waarvan suikers	g	0.4
Eiwitten	g	25
Zout	g	4.0
pH		5.2
aw		0.95

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-